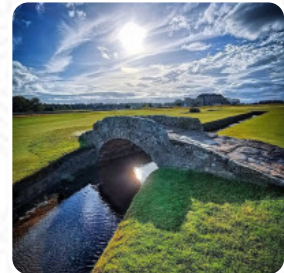
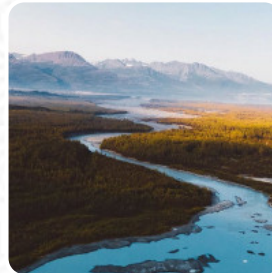
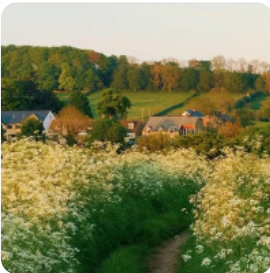




Barbe Menu

<https://menuweb.menu>

71 Bell Street Reigate, Surrey RH2 7AN, United Kingdom
+441737241966 - <http://www.labarbe.co.uk>



The menu of Barbe from Reigate contains about **140** different dishes and drinks. On average you pay about £4 for a dish / drink. A rare gem in Reigate, this French restaurant offers proper silver service with a focus on exceptional customer care. The delicious food is served in a slow French fashion and the staff are accommodating and respectful. Despite the high prices, the exquisite three-course meals offer incredible value, including a fantastic cheese selection. The venue is romantic and authentic, with friendly French staff adding to the full experience. The restaurant's seasonal menus combine traditional French cooking with creativity, delighting diners with phenomenal cheese options. Even catering to dietary restrictions, the restaurant provides a wonderful dining experience with excellent food and impeccable service. Highly recommended for those looking for an authentic French dining experience.

Barbe Menu

Salads

AVOCADO SALAD

Entrées

CRAB CAKE

Vegetarian

DAUPHINOIS GRATIN

£4

Appetizer

TARTARE

Starters

DISH OF THE DAY

Weisswein

BOURGOGNE ALIGOTÉ

White Wine

VIOGNIER

Easy To Drink

SYRAH ROSE

White

PINOT BLANC RÉSERVE

Alsace

GEWÜRZTRAMINER RESERVE

Les Garnitures

POMMES SAUTÉES

£4

From The Counter

SOUP OF THE DAY

Burgundy & Beaujolais

MORGON

Elsass, Grand C, Domaine Joseph Cattin, Voegtlinshoffen

RIESLING RÉSERVE

Demessey

MERCUREY ROUGE

Savory Pastries

BURGUNDY SNAILS

Sides

LÉGUMES DU JOUR

£4

FORMULE DU MIDI €19.9

DESSERT OF THE DAY

La Formule 19.40€

DISH OF THE DAY

Port & Moscato

COCKBURN

Menu's & specials

LUNCH MENU



Barbe Menu

Set Menu Only

DINNER MENU

Dessert

NOUGAT GLACÉ ET COULIS DE FRUITS ROUGES

SORBET

Blanc

SAINT CHINIAN TERRE DE LOUPS

GAILLAC BLANC

Port

COCKBURNS

WARRE'S

Beaujolais

BROUILLY, CHATEAU DE NEVERS

FLEURIE, DOM. DU CALVAIRE ROCHE-GRÈS

Finale

SÉLECTION DE FROMAGES DE FRANCE

CHOUX FARCIS À LA CRÈME DE PRALIN,
SAUCE CHOCOLAT ET GLACE VANILLE
BOURBON

Porto

LATE BOTTLED PORT YEARS OLD

TAWNY PORT YEARS OLD

Ouverture

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS, GELÉE
DE SAUTERNES, TOAST DE BRIOCHE

CASSOLETTE DE MOULES ET
PÉTONCLES, SAUCE SAFRANÉE

Suite

PAVÉ DE CHEVREUIL, SAUCE AU VIN
ROUGE, CHOU ROUGE CONFIT

GAMBAS ET FILET DE LOUP DE MER
POÊLÉS, SAUCE AUX POIVRONS RÔTIS,
ECRASÉE DE POMMES DE TERRE

Vin Maison

BLANC – GRANFORT SAUVIGNON
BLANC

ROUGE – GRANFORT MERLOT

Rouge

LES TEMPLIERS CABERNET
SAUVIGNON

MALBEC – BEAUTÉ DU SUD

GAILLAC ROUGE

Bordeaux Blanc

CHATEAU MARTINON

CHÂTEAU TOUR DE CALENS

CHÂTEAU PEYREBLANQUE

Vins De Dessert

CHÂTEAU ROUMIEU

CÔTEAUX DU LAYON SAINT LAMBERT

BANYULS RIMAGE "LES CLOS DE
PAULILLES

Rhône Rouge

CROZES HERMITAGE, LES PIERRELLES

SAINT JOSEPH – LES CHALLEYS



Barbe Menu

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CUVÉE DES
SOMMELIERS

Restaurant Category

FRENCH

VEGAN

DESSERT

These Types Of Dishes Are Being Served

LAMB

FISH

SALAD

SOUP

Loire

CHEVERNY BLANC, DOM. DU SALVARD
VOUVRAY SEC , DOMAINE CHAMPALOU
QUINCY, DOMAINE TROTTEREAU
ANJOU BLANC CLOS DES TREILLES
CHINON

Bourgognes Blanc

SAUVIGNON DE ST BRIS
MACON-PÉRONNE VIEILLES VIGNES
RULLY, EN BAS DE VAUVREY
SAINT AUBIN CHAMP TIRANT
PULIGNY MONTRACHET CRU LA
GARENNE

Bourgogne Rouge

BOURGOGNE PINOT NOIR PRESTIGE
MARSANNAY, LES FINOTTES

CÔTE DE NUITS VILLAGES, TERRES
NOBLES

CHASSAGNE MONTRACHET CRU
MORGEOT

CHAMBOLLE MUSIGNY, LES OUVRÉES

Sud De La France

CLOS COLUMBU BLANC

IROULÉGUY, XURI

CHATEAU DE PAMPELONNE ROSE

OLLIEUX ROMANIS CORBIERES-
BOUTENAC PRESTIGE

MADIRAN, DOMAINE BERTHOUMIEU

New World White

ARGENTINA CHENIN BLANC-
TORRONTES

AUSTRALIA CHARDONNAY, PIMPALA
ROAD

CHILE VIOGNIER

NEW ZEALAND PINOT GRIS, WAIRAU
RIVER

SOUTH AFRICA CHENIN BLANC

USA EVOLUTION WHITE EDITION

New World Red

ARGENTINA MALBEC ALPATACO

AUSTRALIA SIMON HACKETT SHIRAZ

CHILE CARMENÈRE

NEW ZEALAND PINOT NOIR

SOUTH AFRICA LAIBACH, LADYBIRD

USA ZINFANDEL



Barbe Menu

Sparkling And Champagne

SPARKLING CRÉMANT DE BOURGOGNE
N.V

CHARBAUT BRUT (N.V)

CHARBAUT BLANC DE BLANCS (N.V.)

AR LENOBLE DEMI-SEC (N.V.)

CANARD-DUCHÊNE CHARLES VII ROSÉ
(N.V.)

THIENOT, BRUT VINTAGE

THIENOT CUVÉE GARANCE, BLANC DE
ROUGES

Half Bottles

LOIRE WHITE MUSCADET DE SÈVRE ET
MAINE

LOIRE WHITE POUILLY FUMÉ, DOMAINE
LES BERTHIERS

BOURGOGNE – PUILLY FUISSÉ, DOM.
THIBERT

BORDEAUX RED CHÂTEAU LA
CLAYMORE (C.B.)

RHONE RED CROZES HERMITAGE
ROUGE, LES PIERRELLES

BOURGOGNE RED – SAVIGNY-LES-
BEAUNE

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT BRUT
(N.V)

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT ROSE
(N.V)

Bordeaux Rouge

CHÂTEAU RELAIS DE LA POSTE, CUVÉE
MALBEC (C.B.)

CHÂTEAU PENIN, GRANDE SÉLECTION
(C.B.)

CHÂTEAU LA CLAYMORE (C.B.)

CHÂTEAU LABORDE CUVÉE (C.B.)

CHÂTEAU MANGOT (C.B.)

CHÂTEAU CHANTALOUETTE (C.B.)

CHÂTEAU CARONNE SAINTE GEMME
(C.B.)

CHATEAU HAUT MARBUZET (C.B.)

CHÂTEAU GLORIA (C.B.)

Ingredients Used



BEEF

ESCARGOT

DUCK

PORK MEAT

SALMON

CHEESE

CAMEMBERT

CHOCOLATE

AVOCADO

MANGO

CUCUMBER

Uncategorized

WEEKEND MENU

MAQUEREAUX EN ESCABÈCHE AUX
AGRUMES, TABOULÉ ORIENTAL À LA
MENTHE FRAÎCHE

FILET DE PIGEON JUSTE POÊLÉ, NID DE
BETTERAVE ET COMPOTÉE DE COINGS

SAMOSSA DE FROMAGE DE CHÈVRE ET
LÉGUMES DE SAISON EN SALADE

FILET MIGNON DE PORC EN ROBE DE
PANCETTA, SAUCE AU CIDRE, POMMES
RÔTIES ET ENDIVES CARAMELISÉES

CASSEROLE DE BŒUF AUX LÉGUMES
RACINES

TAJINE DE LÉGUMES CONFITS AUX
RAISINS, DÉS DE TOFU MARINÉS AU
CUMIN POÊLÉS



Barbe Menu



SOLE FARCIE AU CRABE, SAUCE CURRY
ET JULIENNE DE LÉGUMES

LENTILLES MIJOTÉES £4

CHAMPIGNONS À L'AIL ET OIGNONS
PERLES £4

TARTE POIRES AMANDINE

ANANAS RÔTI AU PIMENT D'ESPELETTE,
GLACE VANILLE

ENTREMET CERISE ET CHOCOLAT,
SORBET CERISE

MUSCADET DE SEVRE ET MAINE SUR
LIE

Barbe

71 Bell Street Reigate, Surrey
RH2 7AN, United Kingdom

Opening Hours:

Monday 12:00 -14:00 18:30 -21:00
Tuesday 12:00 -14:00 18:30 -21:00
Wednesday 12:00 -14:00 18:30
-21:00
Thursday 12:00 -14:00 18:30
-21:00
Friday 12:00 -14:00 18:30 -21:00
Saturday 18:30 -21:00
Sunday 12:00 -14:00

Made with [Menu](#)

